

# Galletas de Manzana con toppings

- 1 manzana roja
- 1 cucharadita de crema de almendras por rebanada
- 1 cucharadita de ralladura de coco por rebanada
- 3 nueces de la india en trozos por rebanada
- 1 cucharadita de chispas de cacao puro por rebanada
- 1 cucharadita de almendras fileteadas por rebanada

## Preparación

---

- 1.- Con un descorazonador de manzana le quitas la parte central.
- 2.- Rebanas la manzana en rodajas redondas y delgadas.
- 3.- Le untas la crema de almendras, ralladura de coco, nueces de la india, cacao y almendras fileteadas a cada rebanada.